



Pasqua nei Magredi



Domenica 20 Aprile 2025

QUOTAZIONI: Adulti: € 58,00 bevande incluse

Ragazzi 10-14 € 30,00

Bambini 7-9 € 25,00

Bambini 2-6 € 15,00

Bambini 0-2 gratis

NOTE: i bambini possono scegliere i piatti anche nel MENU' BAMBINI

Dalle 15.30 ANIMAZIONI POMERIDIANE in FATTORIA

- Scuola di crespelle per grandi e piccini € 4,00
- Battesimo a cavallo - la prima volta in sella € 4,00
- Gita in carrozza con il cavallo e/o Agribus) € 4,00
- Caccia al tesoro in fattoria € 7,00 (famiglia da 2 a 5)
- Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie - Gratis



IL BANCHETTO DI PASQUA

BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI

Fiocchi di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina.

Crostone con salmone e burro di Pradis

Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo e Milus Bio

ANTIPASTO

I salumi della fattoria e gli ortaggi in composta e puntina di Montasio

ANTIPASTO CALDO

Lo sformatino di asparagi, fonduta di formadi Frant e ciccioli di Pitina

CAELINE, Bianco "Vigna del Meduna"

PRIMI PIATTI

Crespelle gratinate con erbe di campo e formaggio Asin

Gnocchi di patate con ragù di agnello e punte di asparagi

LAVION, Merlot Cantina di Rauscedo

INTERMEZZO Sgroppino al limone e vodka

SECONDI PIATTI – UNA PORTATA A SCELTA

Capretto dei Magredi, al forno, con le erbe aromatiche

Girello di Vitello al forno con punte d'asparago verde

Contorni cotti e gran misto d'insalate

MEDUNIO, Uvaggio Rosso "podere Buona Vite"

DESSERT

Il dolce di Pasqua

BOULE di vini da DESSERT: prosecco, moscato, verduzzo

FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa

MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido

Lo Chef potrebbe apportare piccole variazioni al Menù.